

Obst- und Gartenbauverein Stuttgart-Rohracker e.V.

Vereinspost September 2022

OGV Rohracker, Tiefenbachstr. 16, 70329 Rohracker



Die Apfelernte hat begonnen

Lassen Sie ihre Äpfel nicht einfach liegen, sondern sammeln Sie sie ein! Und nicht nur die guten, sondern auch die fauligen Äpfel. Denn die fauligen Äpfel sollten nicht unter den Bäumen liegen bleiben. Sie helfen bei der Verbreitung der Krankheiten. Die fauligen Äpfel kommen auf den Kompost. Am besten Sie vermischen es mit anderen Gartenabfällen.

Wohin mit dem ganzen Obst?

Entweder selber verwerten, oder bei einer Mosterei abgeben.

Tipps beim selber verwerten

Lagerung

Trennen Sie bei der Ernte das Fallobst vom gebrochenem (gepflückten) Obst. Das Fallobst hat Verletzungen vom Aufprall und verdirbt deshalb schneller. Legen Sie die Äpfel nebeneinander in Kisten. Die Äpfel sollten nicht gestapelt sein. Lagern Sie die Äpfel an einem kühlen, dunklen Ort und schauen sie regelmäßig durch auf faulige Stellen. Lagern Sie die Äpfel abseits von anderem Obst und Gemüse, da das ausströmende Ethylen die Reifung beschleunigt.

Verwertung

Apfelmus geht immer, genauso wie Apfelkuchen.

Wie wäre es mal mit Apfelpfannkuchen? Einfach einen klein geschnittenen Apfel mit in den Pfannkuchenteig geben und ausbacken. Lässt sich auch gut kombinieren mit Speck und Zwiebeln.

Ofenschlupfer mit Äpfeln: Hefezopf in Scheiben schneiden und mit Apfelscheiben im Wechsel in eine Form schichten. Mit einer Eiermasse übergießen und im Ofen ausbacken.

Abgeben bei einer Mosterei

Mögliche Abgabestellen:

Firma Seeger in Sillenbuch (Tel.-Nr. 471565 oder seegergetraenke@arcor.de)

Herr Seeger ist auch bereit, Obst selber aufzusammeln bzw. abzuholen.

Firma Mayer in Uhlbach: www.mayersaft.de

Internettipp

Auf der Internetseite <https://www.hochstamm-deutschland.de/preisbarometer> können Sie angeben, wie viel Geld Sie erhalten haben für ihr Obst.

Es grüßt Sie sehr herzlich
Dorothee Veith